

DESSERT

Cheesecake all'arancia, fragola e mikado [3, 7, 8]

Cheesecake with orange, strawberry and mikado

€ 12

Semisfera al mascarpone, cuore al caffè, lampone e crumble di cacao [3, 7, 8]

Half-sphere of mascarpone, coffee heart, raspberry and cocoa crumble

€ 12

Setteveli al cioccolato, frutto della passione e fior di sale [3, 7, 8]

Seven Veils Cake with chocolate, passion fruit and fleur de sel

€ 12

Selezione di formaggi artigianali di Montaperti con miele allo zafferano "Pura Crocus" [7]

Selection of artisan Montaperti cheeses with "Pura Crocus" saffron honey

€ 18

ANTIPASTI

Uovo croccante, spuma di pecorino "riserva", fungo shiitake, cacao e tartufo nero [3, 7, 8, 9]

Crispy egg with pecorino cheese foam, shiitake mushrooms, bitter cocoa, truffle

€ 18

Pressatina di quinto quarto, sashimi di tonno,
maionese al mosto cotto balsamico e radicchio tardivo [3, 9, 12]

*Fifth quarter "pressatina", tuna sashimi,
mayonnaise with balsamic cooked must and late radicchio*

€ 19

Riso al salto, curry, mela verde e riduzione di soia [6] - (Vegan)

Sauteed rice, curry, green apple and soy reduction

€ 15

Filetto di sgombro marinato, consistenze di cavolfiore e arancia amara [4,6]

Marinated mackerel fillet fish, consistencies of cauliflower and bitter orange

€ 16

Selezione di norcinerie di maialino senese della macelleria artigianale "Rapaccini" [12]

Selection of pork butchers from Siena "Artisan butchery Rapaccini"

€ 17

PRIMI PIATTI

Eliche "Gerardo di Nola", melanzane, pomodorini confit e crema di pinoli [1, 8] – (Vegan)

Eliche pasta "Gerardo di Nola", aubergines, confit tomatoes and pine nut cream

€ 16

Tagliatelle di castagne al ragù di cervo, ginepro, lampone e finocchietto selvatico [1, 3, 9, 12]

Chestnut tagliatelle with venison ragout, juniper, raspberry and wild fennel

€ 17

Pelusielli "Gerardo di Nola", broccolo, pomodoro scottato,
ricotta affumicata e acciughe del Cantabrico [1, 4, 7]

*Pelusielli pasta "Gerardo di Nola", broccoli, seared tomato,
smoked ricotta and Cantabrian anchovies*

€ 16

Tortello di baccalà, fumetto alla pizzaiola, salicornia e spuma di patate [1, 3, 4, 7, 9]

Codfish tortello, pizzaiola sauce, glasswort and potato mousse

€ 20

Pici al ragù bianco di cinta senese, vellutata di bietola e pecorino stagionato [1, 7, 9, 12]

Pici with white Cinta Senese ragù, cream of chard and seasoned pecorino

€ 18

SECONDI PIATTI

Pancetta di maialino laccata all'aceto di xeres,
soffice di patata, pioppini, cicoria e semi di senape [9, 10, 12]

*Pork bacon lacquered with xeres vinegar,
soft potato, pioppini mushrooms, chicory and mustard seeds*

€ 22

Guancia di manzo al vino rosso, Daikon, carote, zenzero, rapa rossa e pak-choi [9, 12]

Beef cheek in red wine, Daikon, carrots, ginger, beetroot and pak-choi

€ 23

Petto e coscio tiepido di piccione nostrano,
chutney di pere, cacao amaro, noci e robiola [7, 8, 9, 12]

*Warm brisket and thigh of local pigeon,
pear chutney, bitter cocoa, walnuts and robiola*

€ 30

Ombrina del mediterraneo, zucca gialla, melograno e chips di riso venere [4, 6]

Mediterranean croaker, yellow squash, pomegranate and black rice chips

€ 24

Cecina toscana croccante, cavolo nero saltato e tartare di pomodori secchi - (Vegan)

Crispy Tuscan cecina, sautéed black cabbage and dried tomato tartare

€ 18